

Romagna DOC Sangiovese superiore 2013

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore intenso, rosso rubino con trame che riflettono un leggero granato. Profumo dominato da prugne mature e more, dolce ed elegante. In bocca la tessitura dei tannini è variegata, dapprima morbidi e seducenti poi più duri, diretti ed austeri. L'orgoglio della Romagna, un vino che rispecchia senza compromessi la sincerità e la forza della nostra terra, da accompagnare con una buona tagliatella al ragù, una gustosa grigliata di carne e buona compagnia.

PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva: 100% sangiovese romagnolo ad acino piccolo coltivate con metodo biologico
- Vigneto: nella zona collinare di Dovadola FC presso loc. San Ruffillo a 300 mt s.l.m.; esposizione nord di colmo, ben ventilato, substrato marnoso arenaceo, suolo franco argilloso
- Produzione: 60 q.li/ha
- Vinificazione: da uve raccolte a mano in cassette, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 20 hl per 12 mesi e bottiglia per altri 12 mesi
- Gradazione: 14%
- Bottiglie prodotte: 2000 bott.



ANALISI

pH:	3,80
Anidride solforosa totale	56 mg/l
Titolo alcolimetrico volumetrico	15,93% vol
Acidità volatile	1,02 g/l di acido acetico
Acido malico	1,56 g/l

INFORMATIVA ALLERGENI:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.

IMBALLO

	Confezionamento	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Peso
Prodotto	Bottiglie Vol. 75 cl.	31,9	7,3 Ø	-	Cl. 75
Imballo	Cartone 6 bt.	16,1	32,8	22,5	Kg. 7,4

